CÓDIGO AÑEJO RARE HARE100% DE AGAVE AZUL TEQUILA 40° 75CL



75cl

Fabricant
Código

Titre alcoométrique
40 %

Processus de fabrication
Une tequila raffinée et incroyablement douce, distillée à partir d'agaves mûrs de la variété Blaue Weber. Des techniques traditionnelles et un travail exclusivement manuel sont utilisés. La maturation dans des fûts de cabernet charbonnés de la Napa Valley lui confère de délicates notes florales et beaucoup de couleur, avant que la Rare Hare ne soit ensuite affinée dans de fins fûts de sherry-fino espagnols en chêne français.

990.00
(y compris la TVA)